"Утверждаю"
Директор «Гимназии «Альбертина»
_____ Е.В. Ольшанская
«28» августа 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся «Гимназии «Альбертина»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для «Гимназии «Альбертина» (далее — Учреждение) в соответствии с ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы САНПИН 2.4.5.2409-08», утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45, санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях 2.4.2.2821-10, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 г. № 189, Уставом «Гимназии «Альбертина».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Требования к организации питания детей, посещающих «Гимназию «Альбертина»

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию образовательного учреждения.

2.2. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью обучающихся.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе а пищеблоке.

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

3.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предотвращающих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил.

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

4. Нормы питания и физиологических потребностей детей школьного возраста в пищевых веществах и энергии в день

4.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

4.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 9 часов, используется следующий норматив: завтрак - 20-25%; обед — 30 -35%; ужин — 20-25%.

В суточном рационе допускается отклонение калорийности на «-», «+» 5 %.

4.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным 10-дневным меню, разработанном на основе физиологических потребностей детей школьного возраста в пищевых веществах и нормах питания.

4.4. Примерное меню должно быть согласовано с руководителем территориальным управлением Роспотребнадзора по Калининградской области.

4.5. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для обучающихся Учреждения определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении

5.1. Руководитель Учреждения:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем Учреждения, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, грузчиком отражаются в их должностных инструкциях.

6. Финансирование расходов на питание

6.1. Обучающиеся Учреждения обеспечиваются 3-разовым питанием для детей с 9-часовым пребыванием.

6.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

6.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет родителей (законных представителей) обучающихся.

6.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Учреждении.

7. Организация питания в условиях повышенной опасности распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

7.1. Прием пищи обучающимися осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

7.2. Прием пищи (завтрак, обед, ранний ужин) осуществляется по специально разработанному расписанию, составленному с целью минимизации контактов обучающихся.

Расписание приема пищи:

класс	завтрак	обед	ранний ужин
1 класс	9:35	12:35	15:35
2 А класс	9:35	12:35	15:35
2 Б класс	9:35	12:35	15:35
3 класс	9:00	12:00	15:05
4 класс	9:00	12:00	15:05
5 класс	10:05	13:10	16:05
6 класс	10:05	13:10	16:05
7 класс	10:35	13:45	16:35
8 класс	10:35	13:45	16:35
9 класс	11:05	14:20	17:05
10 класс	11:05	14:20	17:05
11 класс	11:05	14:20	17:05